

食の安全ドリル～食中毒ってどうしてなるの？～

次の問題の答えを下から選んで()に書きましょう。

名前:

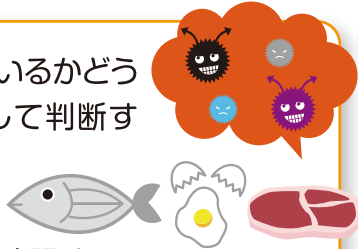
正解数:

/6問中

1

食中毒菌が付いているかどうかは、どのようにして判断する？

- 1) 匂いをかぐ。
- 2) 少し食べて味を確認する。
- 3) 専門の人が検査する。



答え()

2

毒きのこを見分ける方法は？

- 1) 色が地味ならば食べられる。
- 2) 簡単には見分けられない。
- 3) 虫食いがあれば食べられる。



答え()

3

ばい菌が付いた食品を食べるとどうなるでしょう？

- 1) 力が湧いてくる。
- 2) お腹が減る。
- 3) お腹が痛くなったり熱がでたりする。



答え()

4

食中毒菌をやっつけるにはどうすればよいでしょう？

- 1) 高温で加熱する。
- 2) 冷凍庫で凍らせる。
- 3) 冷蔵庫で冷やす。

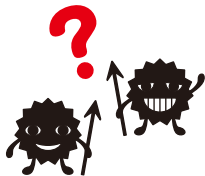


答え()

5

食中毒の原因となる食中毒菌はどこにいるでしょう？

- 1) 卵や肉だけにいる。
- 2) 土の中だけにいる。
- 3) どこにでもいて体のなかにもいることがある。



答え()

6

牛乳の殺菌は工場ではどのように行われているでしょう？

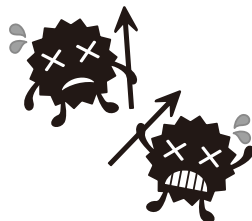
- 1) 消毒液を加える。
- 2) 高温で温める。
- 3) 電気を流す。



答え()

食中毒予防三原則

- 「つけない(清潔)
- 「ふやさない(迅速)
- 「やっつける(温度)



お店で殺菌の条件を確認してみよう

牛乳の殺菌方法について

日本での牛乳の殺菌方法は法令で加熱殺菌することが決まっており、高い殺菌効果がある超高温の短時間殺菌法(120℃～150℃で1～3秒)が、全体の9割以上を占めています。

